TOPIC_4

1/25（水）〜1/31（火）

# 「SEA FOOD STYLE 〜海の幸に魅せられて〜」開催！

冬に旬を迎える魚介類を、寿司や海鮮丼、
海鮮珍味などバリエーション豊かにご紹介。
全国の漁港や加工業、話題のお店など
シーフードを知り尽くしたプロフェッショナルが集結！

すべて フードコレクション

### 〈四喜〉かにいなり

4個入 1,080円

日本海産のかにを丁寧に手むきして、ふんだんに使用。フワッとジューシーなお揚げに、れんこんのシャキシャキ食感が楽しい、新感覚のおいなりさん。

### 〈吟粕箱飯 かすみ〉銀ダラの本粕箱飯

1折 1,790円 伊勢丹新宿店限定

吟醸酒の酒粕で漬け込んだ粕漬け専門店。粕漬けと相性抜群のおばんざいと炊き込みごはんを堪能できる伊勢丹新宿店限定のお弁当。

※仕入れ状況により副菜が変更になる場合がございます。

### 〈はせい〉お魚メンチ

1個 270円

旬を迎えた上質な魚のすり身で作った、まるでメンチカツのような見た目の「お魚メンチ」。すり身の旨みと玉ねぎの甘み、隠し味の胡椒が、あとを引く。

## Bread

シーフードを
カトラリーやお皿不要で
楽しめる、惣菜パン。

ともに デリ エ ブーランジュリー

### 〈アンデルセン〉国産小麦のえびグラタンボウル

直径約11.5cm/1個 400円 伊勢丹新宿店限定

ワンハンドで食べられるグラタンをイメージし、国産小麦を使用した生地で海老グラタンを包んだ一品。海老とチーズをトッピング。

※販売期間：1月25日（水）〜2月28日（火）

### 〈obi-sand by はせがわ〉フィッシュフライの大葉と青のりの特製タルタルサンド

1個 675円 伊勢丹新宿店限定

フィッシュフライを主役に、大葉や青のりを使用した和風タルタルソースをサンド。ボリュームもたっぷりで、満足度大！

※販売期間：1月25日（水）〜2月7日（火）